вкусно и просто

лучшие рецепты блюд из творога

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этом издании читатель найдет оригинальные рецепты приготовления различных соусов, салатов, закусок, вторых блюд и десертов из творога.

- Лучшие рецепты блюд из творога
  - Соусы
    - Творожный соус из жирного творога
    - Творожный соус из обезжиренного творога
    - Творожный соус с томатной пастой
    - Творожный соус с зеленью
    - Острый творожный соус
    - Творожный соус с брусникой
    - Творожный соус с лесными ягодами
  - Салаты и закуски
    - Салат-коктейль из творога с ежевикой и дыней
    - Салат из творога с яблоками и клюквой
    - Салат «Браво»
    - Творожный салат со сливами
    - Салат «Смородинка»
    - Салат из творога с яблоками
    - Салат «Вершки и корешки»
    - Салат из творога и брусники
    - Салат «Наслаждение»
    - Овощной салат с творогом

- Салат из редиса с творогом
- Салат с кальмарами
- Салат из тунца с творогом
- Салат «Весенний»
- Салат «Праздничный»
- Салат из баклажанов с творогом
- Салат «Грибная поляна»
- Творожный салат с кукурузными хлопьями
- Овощные трубочки с творожной начинкой
- Кабачки с творогом и зеленью
- Творожные шарики
- Бутерброды с творогом и шпротами
- Горячие сандвичи с творогом
- Бутерброды с творогом и ветчиной
- Сандвичи с творогом, копченым лососем и красной икрой
- Закуска из редьки с творогом
- Закуска по-венски
- Помидоры, фаршированные творогом, зеленым горошком и морковью
- Закуска из творога и фасоли
- Перец, фаршированный творогом и мясом криля
- Закуска из цветной капусты и творога

- Закуска из творога с имбирем
- Закуска по-гречески
- Яйца с творогом и сыром
- Чернослив, фаршированный творогом
- Ароматный творог
- Закуска из творога с орехами
- Грибы, фаршированные творогом
- Гренки с творогом

- Вторые блюда
  - Вареники с творогом
  - Ленивые вареники
  - Галушки из творога
  - Папанашь отварные
  - Отварные творожные шарики
  - Творожные клецки со сметаной
  - Фрикадельки с творогом
  - Вареники с творогом и капустой
  - Вареники с творогом и картофелем
  - Картофельные вареники с творогом
  - Омлет с творогом
  - Картофель, фаршированный творогом
  - Сырники
  - Сырники из творога с тмином

- Сырники с морковью
- Творожные батончики
- Котлеты из творога
- Котлеты из кабачков и творога
- Биточки из творога и рыбы
- Зразы из творога с изюмом
- Оладьи из творога с луком
- Оладьи из творога и свеклы
- Оладьи из вермишели с творогом
- Палочки из творога
- Творожники с инжиром и орехами
- Творожная запеканка с овощами и фруктами
- Лепешка из творога с рисом
- Творожный рулет с яйцом
- Голубцы с творогом
- Баклажаны, фаршированные брынзой и творогом
- Долма с творогом и брынзой

- Десерты
  - Творожная масса
  - Творожная масса с медом
  - Творожное суфле с вишневым вареньем
  - Творожное суфле с морковью
  - Творожное суфле с печеньем

- Суфле с курагой и орехами
- Яблочное суфле с творогом
- Яблоки, фаршированные творогом и изюмом
- Творожный пудинг
- Пудинг на пару
- Творожный пудинг с курагой и морковью
- Пудинг из творога с цукатами
- Десерт из малины и творога
- Бабка с творогом
- Запеченная творожная бабка
- Бабка из творога с миндалем
- Бабка из творога и риса
- Творожная бабка с корицей
- Бабка со сметаной
- Творожный десерт с арбузом и виноградом
- Творожный десерт с грушами
- Десерт с земляникой
- Десерт из творога с черникой
- Десерт «Хризантемы»
- Творожный десерт с яблоками и корицей
- Десерт «Ледяная сказка»
- Десерт из творога с бананами

- Творожный десерт с орехами

Лучшие рецепты блюд из творога
Составитель Бойко Е. А.

Соусы

Творожный соус из жирного творога

Ингредиенты:

100 г жирного творога, 250 мл молока, 5 г тмина, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог тщательно растереть деревянной ложкой, добавить сахар, тмин и соль, перемешать. Влить молоко, растереть до получения однородной сметанообразной массы.

Творожный соус из обезжиренного творога

Ингредиенты:

100 г обезжиренного творога, 100 мл растительного масла, сливок или сметаны, 2 г молотого черного перца, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог тщательно растереть деревянной ложкой, добавить растительное масло, сливки или сметану, сахар, перец и соль, взбить до получения однородной массы.

Творожный соус с томатной пастой

Ингредиенты:

100 г жирного творога, 250 мл молока, 3 г горчицы, 5 г томатной пасты, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Для приготовления творожного соуса творог тщательно растереть деревянной ложкой, добавить сахар, горчицу и соль, перемешать. Влить молоко, растереть до получения однородной сметанообразной массы.

В творожный соус положить томатную пасту, тщательно перемешать.

Творожный соус с зеленью

Ингредиенты:

200 г обезжиренного творога, 200 мл растительного масла, 20 г зелени петрушки, 20 г зелени укропа, 30 г зеленого лука, 20 г кресс-салата, сахар, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог тщательно растереть деревянной ложкой, добавить растительное масло, сахар, перец и соль, взбить до получения однородной массы.

Зелень петрушки, укропа, кресс-салат и зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарубить. Подготовленную зелень, тщательно растирая, смешать с творожным соусом.

Острый творожный соус

Ингредиенты:

100 г зернистого творога, 250 мл молока, 10 г корня хрена, 3 г горчицы, 5 мл лукового сока, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог пропустить через мясорубку, добавить сахар, горчицу и соль, перемешать. Влить молоко, растереть до получения однородной сметанообразной массы.

Корень хрена очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. В творожный соус добавить хрен и луковый сок, взбить до образования однородной массы.

Творожный соус с брусникой

Ингредиенты:

100 г обезжиренного творога, 100 г сметаны, 50 г брусники, сахар по вкусу.

Способ приготовления:

Творог протереть через сито, добавить сметану и сахар, взбить до образования однородной массы.

Бруснику перебрать, вымыть, обсушить, размять, смешать с творожным соусом, взбить до сметанообразной консистенции.

Творожный соус с лесными ягодами

Ингредиенты:

100 г жирного творога, 250 мл молока, 50 г ежевики, 50 г малины, 50 г черники, 40 г сахара.

Способ приготовления:

Творог тщательно растереть деревянной ложкой, добавить сахар, перемешать.

Ягоды ежевики, малины и черники перебрать, вымыть, обсушить и протереть через сито. Полученный сок смешать с творожным соусом и взбить до образования однородной массы.

Салаты и закуски

Салат-коктейль из творога с ежевикой и дыней

Ингредиенты:

100 г обезжиренного творога, 300 г ежевики, 1 некрупная дыня, 1 лимон, 10 г сахарной пудры, корица на кончике ножа.

Способ приготовления:

Ежевику перебрать, вымыть, обсушить. Дыню вымыть, срезать корку, удалить семена, мякоть нарезать мелкими кубиками. Лимон вымыть, половину нарезать ломтиками, из оставшейся выжать сок. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить творог, перемешать и выложить в креманки, сбрызнуть лимонным соком, посыпать сахарной пудрой и корицей.

При подаче к столу края креманки украсить ломтиками лимона.

Салат из творога с яблоками и клюквой

Ингредиенты:

200 г обезжиренного творога, 2 яблока, 50 г клюквы, 40 г жидкого меда, 2 г корицы.

Способ приготовления:

Яблоки вымыть, аккуратно очистить от кожицы, удалить сердцевину, мякоть нарезать тонкой соломкой. Клюкву перебрать, вымыть и обсушить. Творог смешать с яблоками и клюквой, полить медом и посыпать корицей.

При подаче к столу украсить кожицей яблок, свернутой в виде розочек.

Салат «Браво»

Ингредиенты:

100 г обезжиренного творога, 2 яблока, 2 груши, 250 г слив, 50 г корня сельдерея, 100 г сыра, 250 г нежирной сметаны, 5 г горчицы, 15 мл лимонного сока, 3 г сахара, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Груши вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Сливы разрезать по бороздке, удалить косточки. Корень сельдерея очистить, вымыть, мелко нарезать. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить творог, тщательно перемешать.

Для приготовления соуса сметану взбить с горчицей, лимонным соком, сахаром, солью и перцем.

Салат полить соусом и посыпать сыром, натертым на крупной терке.

Творожный салат со сливами

Ингредиенты:

100 г обезжиренного творога, 300 г слив, 2 кислых яблока, 40 г красной смородины, 2 яичных желтка, 100 мл сливок, 5 г тертой лимонной цедры, 5 мл коньяка, 5 г сахара.

Способ приготовления:

Сливы вымыть, разрезать по бороздке, удалить косточки, затем каждую половинку разрезать на 2 части. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Красную смородину перебрать, ягоды снять с веточек, вымыть и обсушить. Подготовленные ингредиенты соединить с творогом, перемешать.

Для приготовления соуса желтки растереть с сахаром, добавить сливки и коньяк, тщательно взбить.

Салат полить соусом, украсить лимонной цедрой.

Салат «Смородинка»

Ингредиенты:

500 г красной или белой смородины, 50 г сухого творога, 60 г орехов кешью, 100 г сметаны, 40 г сахара.

Способ приготовления:

Смородину перебрать, вымыть, обсушить, ягоды снять с веточек. Орехи кешью мелко нарубить. Смородину смешать с творогом и сахаром, заправить сметаной и посыпать орехами.

Салат из творога с яблоками

Ингредиенты:

70 г сухого творога, 3–4 крупных кислых яблока, 1 крупная морковь, 50 г зеленого лука, 100 мл растительного масла, 15 мл яблочного уксуса, 3 г сахара, 3 г соли, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке. Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Зеленый лук мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить творог и тщательно перемешать.

Для приготовления соуса растительное масло смешать с яблочным уксусом, солью, сахаром и перцем, взбить венчиком.

Салат заправить соусом, по желанию украсить дольками яблок и каннелированными кружочками моркови.

Салат «Вершки и корешки»

Ингредиенты:

100 г зернистого творога, 500 г клюквы, 2 крупные моркови, 2 репы, 1 корень сельдерея, сахар по вкусу.

Способ приготовления:

Клюкву перебрать, вымыть, обсушить, размять деревянной ложкой. Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Репу очистить, вымыть, натереть на крупной терке.

Корень сельдерея очистить, вымыть, мелко нарубить.

Творог тщательно перемешать с подготовленными ингредиентами, посыпать сахаром.

Салат из творога и брусники

Ингредиенты:

100 г обезжиренного творога, 600 г брусники, 1 брюква, 1 зеленая редька, 1 корень сельдерея, сахар по вкусу.

Способ приготовления:

Бруснику перебрать, вымыть, обсушить, перемешать с сахаром и выдержать в течение 20 минут. Брюкву очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Корень сельдерея очистить, вымыть, мелко нарезать. Творог смешать с подготовленными ингредиентами, посыпать сахаром.

Салат «Наслаждение»

Ингредиенты:

100 г жирного творога, 600 г клубники, 100 г малины, 15 мл клубничного ликера, 250 г сливок, 10 г ванильного сахара.

Способ приготовления:

Клубнику перебрать, вымыть, обсушить, нарезать четвертинками и выложить на плоское блюдо. Малину перебрать, вымыть, обсушить и выложить поверх клубники.

Для приготовления соуса творог растереть деревянной ложкой, добавить клубничный ликер, сливки и ванильный сахар, тщательно взбить.

Салат полить творожным соусом, украсить целыми ягодами клубники.

Овощной салат с творогом

Ингредиенты:

100 г сухого творога, 2 помидора, 50 г оливок без косточек, 2 огурца, 1 пучок зелени петрушки, 17 мл оливкового масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, нарезать дольками. Оливки нарезать колечками. Огурцы вымыть, нарезать тонкой соломкой. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарубить. Помидоры, оливки и огурцы выложить на плоское блюдо, посыпать творогом и зеленью, посолить, поперчить, заправить оливковым маслом.

Салат из редиса с творогом

Ингредиенты:

200 г редиса, 100 г творога, 60 г сметаны, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Редис вымыть, нарезать тонкими кружочками, часть отложить для украшения. Посолить, поперчить, добавить творог, тщательно перемешать. При подаче к столу заправить сметаной и украсить каннелированными кружочками редиса.

Салат с кальмарами

Ингредиенты:

100 г сухого творога, 200 г очищенных кальмаров, 1 крупный помидор, 1 луковица, 1 пучок зелени кориандра, 150 г майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Кальмары промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить в течение 3 минут, затем остудить. Вареные кальмары нарезать тонкой соломкой.

Помидор вымыть, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень кориандра вымыть, обсушить, несколько веточек оставить для украшения, остальные крупно нарубить.

Творог смешать с кальмарами, помидором, луком и зеленью кориандра, посолить, поперчить, заправить майонезом.

При подаче к столу украсить веточками кориандра.

Салат из тунца с творогом

Ингредиенты:

200 г консервированного тунца, 100 г сухого творога, 100 г консервированной морской капусты, 1 лайм, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Лайм вымыть, срезать цедру, выжать сок. Консервированный тунец размять вилкой, смешать с творогом и морской капустой, сбрызнуть соком лайма, посолить, поперчить, тщательно перемешать.

При подаче к столу блюдо украсить цедрой лайма.

Салат «Весенний»

Ингредиенты:

100 г сухого творога, 2 огурца, 1 пучок зелени укропа, 70 г редиса, 100 г маложирной сметаны, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Огурцы вымыть, натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать. Редис вымыть, нарезать тонкими кружочками. Творог смешать с огурцами, зеленью укропа и редисом, посолить, поперчить, добавить сметану, тщательно перемешать.

При подаче к столу салат можно украсить каннелированными кружочками огурца и редиса.

Салат «Праздничный»

Ингредиенты:

100 г сухого творога, 100 г крабовых палочек, 100 г консервированной кукурузы, 2 яйца, 1 огурец, 1 пучок зелени петрушки, 250 г майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Крабовые палочки нарезать небольшими кусочками. Яйца сварить вкрутую, мелко нарубить. Огурец вымыть, нарезать мелкими кубиками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, измельчить. Творог смешать с крабовыми палочками, консервированной кукурузой, яйцами и огурцом, посолить, поперчить, заправить майонезом.

При подаче к столу украсить зеленью петрушки.

Салат из баклажанов с творогом

Ингредиенты:

3 крупных баклажана, 100 г сухого творога, 1 стручок сладкого перца, 1 пучок зелени петрушки, 250 г майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, очистить от кожицы, удалить плодоножки, мякоть нарубить мелкими кубиками. Сладкий перец вымыть, запечь в духовке, удалить плодоножку с семенами, очистить от кожицы, затем нарезать тонкими полосками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить творог, посолить, поперчить, заправить майонезом и тщательно перемешать.

При подаче к столу салат можно украсить веточками петрушки.

Салат «Грибная поляна»

Ингредиенты:

400 г шампиньонов, 100 г сухого творога, 1 лимон, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени кориандра, 100 г майонеза, 50 мл растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Шампиньоны очистить, вымыть, нарезать тонкими пластиками, затем обжарить в разогретом растительном масле. Лимон вымыть, выжать сок. Зелень кориандра вымыть, обсушить, крупно нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить зеленый горошек и творог, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить, заправить майонезом и тщательно перемешать.

При подаче к столу салат можно украсить веточками кориандра и ломтиками лимона.

Творожный салат с кукурузными хлопьями

Ингредиенты:

100 г сухого творога, 50 г сыра гауда, 1 пучок зелени петрушки, 50 г соленых кукурузных хлопьев, 1 соленый огурец, 100 г майонеза, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Соленый огурец нарезать мелкими кубиками. Творог смешать с сыром, зеленью петрушки, кукурузными хлопьями и соленым огурцом, поперчить, заправить майонезом и тщательно перемешать.

При подаче к столу можно украсить салат тонкими кружочками огурца, кукурузными хлопьями и веточками петрушки.

Овощные трубочки с творожной начинкой

Ингредиенты:

200 г листьев салата, 100 г творога, 50 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, 3 зубчика чеснока, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Листья салата вымыть и обсушить. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. В творог добавить зелень укропа, чеснок и сметану, посолить, поперчить, тщательно перемешать. На каждый лист салата выложить небольшое количество творожной массы, затем листья свернуть в трубочки.

Кабачки с творогом и зеленью

Ингредиенты:

2 молодых кабачка, 200 г творога, 60 г сметаны, 50 г зелени базилика, 100 г зелени укропа, 50 мл растительного масла, красный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Кабачки вымыть, нарезать кружочками толщиной 1 см, посолить, затем обжарить с обеих сторон в растительном масле. Кружочки кабачков выложить на плоское блюдо.

Зелень базилика и укропа вымыть, обсушить, оставить несколько листиков для украшения, остальное мелко нарубить. Творог смешать с зеленью, сметаной и красным молотым перцем. Полученную смесь выложить на кружочки кабачков.

При подаче к столу украсить листочками базилика.

Творожные шарики

Ингредиенты:

300 г жирного творога, 50 г сметаны, 10 г карри, 20 г мелко нарубленной зелени укропа, 10 г молотых сушеных помидоров, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог смешать со сметаной, солью и перцем, затем сформовать из этой смеси шарики диаметром 2 см.

Творожные шарики обвалять в зелени укропа, молотых сушеных помидорах и карри. Готовые разноцветные творожные шарики выложить на плоское блюдо.

Бутерброды с творогом и шпротами

Ингредиенты:

4 ломтика отрубного батона, 100 г жирного творога, 50 г шпрот, 50 г помидоров черри, несколько веточек петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог смешать с солью и перцем, тщательно растереть. На ломтики батона нанести толстым слоем творожную смесь.

Шпроты и четвертинки помидоров черри уложить на бутерброды. При подаче украсить веточками петрушки.

Горячие сандвичи с творогом

Ингредиенты:

2 булочки с кунжутом, 100 г жирного творога, 50 г пармезана, 1 крупный помидор, 50 г зелени укропа, 4 листа зеленого салата, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Булочки разрезать пополам. Сыр натереть на крупной терке. Помидор вымыть и нарезать толстыми кружочками. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарубить. Творог смешать с сыром и зеленью, поперчить, тщательно перемешать. На 2 половинки булочек положить по кружочку помидоров, сверху выложить творожную массу, накрыть оставшимися половинками. Сандвичи поместить в разогретую до 150 ˚С духовку и запекать в течение 20 минут.

Сандвичи выложить на листья салата.

Бутерброды с творогом и ветчиной

Ингредиенты:

4–6 ломтиков черного хлеба, 200 г ветчины, 80 г творога, 1 яйцо, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Яйцо взбить с перцем, смешать с творогом. На хлеб выложить ломтики ветчины, сверху покрыть толстым слоем творожной массы.

Бутерброды поместить в разогретую до 150 °С духовку и запекать, пока творог не приобретет светло-желтый оттенок.

Сандвичи с творогом, копченым лососем и красной икрой

Ингредиенты:

100 г мягкого творога, 1 головка красного репчатого лука, 20 г каперсов, 50 г укропа, 15 мл лимонного сока, 4 ломтика черного хлеба, 180 г копченого лосося, 20 г красной икры, молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления:

Красный лук очистить, вымыть, мелко нарубить. Укроп вымыть, мелко нарезать, оставив несколько веточек для украшения. Лосось нарезать тонкими ломтиками.

Творог смешать с луком, каперсами, укропом и лимонным соком. Ломтики хлеба намазать полученной смесью, сверху выложить лосось, посыпать перцем.

При подаче к столу украсить красной икрой и веточками укропа.

Закуска из редьки с творогом

Ингредиенты:

150–200 г творога, 1 редька, 1 пучок зелени петрушки, 100 г сметаны, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Редьку вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Творог протереть через сито. Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарезать. Творог смешать с редькой и зеленью, посолить, поперчить, заправить сметаной.

Закуска по-венски

Ингредиенты:

100 г крупного редиса, 150 г творога, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 2 огурца, 50 г зеленого лука, 20 г сметаны, молотый черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Яйца сварить вкрутую, отделить белки от желтков. Зеленый лук вымыть, обсушить, очень мелко нарезать. Творог, желтки, сливочное масло, сметану и зеленый лук растереть до образования однородной массы, посолить, поперчить, тщательно перемешать.

Редис вымыть, со стороны ботвы вырезать острым ножом углубления. Используя кондитерский шприц, нафаршировать полученной массой редис, воткнуть в каждый творожный «стожок» по 2–3 пера зеленого лука. Огурцы вымыть, нарезать кружочками и выложить на плоское блюдо одним слоем. На каждый кружочек положить фаршированный редис.

При подаче к столу посыпать закуску рублеными белками и мелко нарезанным зеленым луком.

Помидоры, фаршированные творогом, зеленым горошком и морковью

Ингредиенты:

6 крупных помидоров, 100 г сухого творога, 100 г зеленого горошка, 1 крупная морковь, 50 г листьев салата, 50 г сметаны, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, срезать верхнюю часть со стороны плодоножки, у нижней части удалить семена и часть мякоти. Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. В творог добавить морковь, зеленый горошек и сметану, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Полученной смесью нафаршировать помидоры.

Фаршированные помидоры выложить на листья салата, по желанию украсить зеленым горошком и каннелированными кружочками моркови.

Закуска из творога и фасоли

Ингредиенты:

200 г сухого творога, 100 г консервированной фасоли, 100 г зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог тщательно растереть деревянной ложкой. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить. Творог смешать с фасолью и зеленью петрушки, посолить, поперчить, перемешать.

Перец, фаршированный творогом и мясом криля

Ингредиенты:

500 г сладкого перца, 200 г сухого творога, 100 г мяса криля, 1 пучок зелени укропа, 60 г майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Перец вымыть, удалить плодоножку с семенами, 2 стручка нарезать мелкими кубиками, остальные оставить для фарширования. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарубить. Творог смешать с измельченным перцем, зеленью укропа, мясом криля и майонезом, посолить, поперчить, тщательно перемешать. Полученной смесью нафаршировать стручки перца.

При подаче к столу блюдо можно украсить веточками укропа.

Закуска из цветной капусты и творога

Ингредиенты:

400 г цветной капусты, 200 г сухого творога, 100 г кресс-салата, 100 г жидкой сметаны, 50 мл растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, опустить в кипящую подсоленную воду, варить до готовности, затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Вареную цветную капусту обжарить в разогретом растительном масле. Кресс-салат вымыть, обсушить, несколько листочков оставить для украшения, остальные измельчить руками. Цветную капусту смешать с творогом и кресс-салатом, посолить, поперчить, тщательно перемешать.

Закуску выложить горкой, полить сметаной и украсить листочками кресс-салата.

Закуска из творога с имбирем

Ингредиенты:

200 г зернистого сухого творога, 50 г корня имбиря, 1 пучок зелени петрушки, 60 г майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог пропустить через мясорубку. Корень имбиря очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Творог смешать с имбирем и зеленью петрушки, посолить, поперчить, добавить майонез и тщательно перемешать.

При подаче к столу украсить листочками петрушки.

Закуска по-гречески

Ингредиенты:

3 крупных помидора, 50 г листьев салата, 100 г сухого творога, 50 г маслин без косточек, 1 пучок зелени петрушки, 60 г жидкой сметаны, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Листья салата вымыть и обсушить. Маслины нарезать колечками. Зелень петрушки вымыть и крупно нарубить.

Листья салата выложить на плоское блюдо, на них поместить в один слой кружочки помидоров, посолить, поперчить. Творог смешать с зеленью петрушки, выложить на кружочки помидоров.

При подаче к столу закуску полить сметаной и украсить маслинами.

Яйца с творогом и сыром

Ингредиенты:

6 яиц, 100 г жирного творога, 50 г сыра, 50 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления:

Яйца сварить вкрутую, разрезать вдоль пополам, отделить белки от желтков, желтки мелко нарубить.

Сыр натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть, обсушить, оставить несколько листиков для украшения, остальные мелко нарезать.

Творог смешать с сыром, желтками, зеленью и перцем. Белки яиц нафаршировать творожной смесью, полить майонезом.

При подаче к столу украсить листочками петрушки.

Чернослив, фаршированный творогом

Ингредиенты:

200 г чернослива без косточек, 60 г творога, 40 г сахара, 10 г грецких орехов, 15 мл ликера.

Способ приготовления:

Чернослив промыть, залить кипятком и оставить на 5 минут. Творог протереть с сахаром. Ядра грецких орехов измельчить.

Подготовленный чернослив нафаршировать творогом, выложить горкой в небольшую сковороду и запечь в духовке при температуре 100 °С.

Готовый чернослив сбрызнуть ликером и посыпать орехами.

Ароматный творог

Ингредиенты:

400 г творога, 50 г зелени базилика, 50 г зелени чабера, 100 г зелени укропа, 2 г семян кориандра, 2 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Зелень базилика, чабера и укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать. Семена кориандра измельчить в ступке. Творог соединить с зеленью, семенами кориандра и черным молотым перцем, посолить, тщательно перемешать.

Этот творог прекрасно подходит для приготовления бутербродов.

Закуска из творога с орехами

Ингредиенты:

400 г сухого творога, 100 г ядер грецких орехов, 1 пучок зелени укропа, 100 г сметаны, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог протереть через сито. Ядра грецких орехов мелко нарубить. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать. Творог смешать с грецкими орехами и зеленью, посолить, поперчить, заправить сметаной.

Закуску уложить горкой, по желанию украсить половинками ядер грецких орехов и веточками укропа.

Грибы, фаршированные творогом

Ингредиенты:

1 кг грибов, 500 г творога, 150 г сливочного масла, 50 г зелени укропа, 3 яйца, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать. Грибы очистить, вымыть, отделить шляпки от ножек. Ножки мелко нарубить и потушить в 100 г сливочного масла. Творог протереть через сито, смешать с тушеными ножками грибов, сырыми яйцами и зеленью укропа, посолить, тщательно перемешать.

Шляпки грибов сложить в один ряд в кастрюлю, тушить до размягчения, затем начинить их творожным фаршем, сверху положить по кусочку сливочного масла и запекать в духовке до образования румяной корочки.

При подаче к столу блюдо можно украсить веточками укропа.

Гренки с творогом

Ингредиенты:

200 г творога, 1 яйцо, 50 г сметаны, 250 г пшеничного хлеба, 20 г маргарина, тмин и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог протереть через сито, добавить яйцо, тмин, соль и сметану, перемешать. Хлеб разрезать на 5 ломтиков, смазать их с обеих сторон маргарином, выложить на противень, уложить сверху творожную массу и запечь в духовке или тостере.

Вторые блюда

Вареники с творогом

Ингредиенты:

500 г творога, 250 г сметаны, 125 мл молока, 2 яйца, 500 г пшеничной муки, 40 г сахара, 60 г сливочного масла, 50 г сметаны или 50 мл фруктового сиропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Муку просеять. Творог пропустить через мясорубку.

В муку добавить подогретое молоко, 1 яйцо, соль и 20 г сахара, замесить крутое тесто. В творог добавить оставшийся сахар, 1 желток, 40 г растопленного сливочного масла и соль, тщательно перемешать.

Тесто раскатать тонким слоем, вырезать кружки выемкой или стаканом, смазать их взбитым белком, выложить на каждый кружок творожный фарш, края соединить и защипнуть. Вареники опустить в кипящую подсоленную воду и варить до тех пор, пока они не всплывут.

Готовые вареники выложить на плоское блюдо, полить 20 г растопленного сливочного масла и подавать со сметаной или фруктовым сиропом.

Ленивые вареники

Ингредиенты:

500 г творога, 125 г пшеничной муки, 1 яйцо, 40 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог растереть деревянной ложкой, ввести муку, яйцо, сахар и соль, перемешать до получения однородной массы. Полученную массу раскатать пластом толщиной 10–12 мм и разрезать на полоски шириной 25 мм, которые затем разрезать на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Вареники опустить в кипящую подсоленную воду и варить, пока они не всплывут. Подавать можно с маслом, сметаной или сахаром.

Галушки из творога

Ингредиенты:

500 г творога, 150 г сметаны, 2 яйца, 100 г сахара, 250 г муки, 20 г панировочных сухарей, 50 г растопленного сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог протереть через сито, добавить яйца, сахар, 30 г растопленного сливочного масла, соль, все тщательно перемешать. В полученную массу всыпать муку и замесить тесто. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, разрезать на 4 равные части, раскатать каждую часть в виде колбасок и нарезать небольшими кусочками.

Галушки опустить в кипящую подсоленную воду и варить, пока они не всплывут. Готовые галушки выложить на блюдо, полить оставшимся растопленным сливочным маслом и посыпать панировочными сухарями. Сваренные галушки можно запечь в духовке, для чего их следует выложить в сковороду, полить сметаной, сбрызнуть маслом и запечь до образования золотистой корочки.

Подавать к столу можно со сметаной.

Папанашь отварные

Ингредиенты:

500 г творога, 4 яйца, 125 г манной крупы, 100 г сливочного масла, 70 г пшеничной муки, 40 г измельченных пшеничных сухарей, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог растереть деревянной ложкой, добавить яйца, манную крупу, соль и замесить. Используя муку, сформовать небольшие круглые галушки, слегка их сплющить и сделать посредине небольшое углубление.

Подготовленные галушки опустить в кипящую подсоленную воду и, когда они всплывут, варить при слабом кипении в течение 10 минут.

Подавать в горячем виде, полив растопленным маслом и посыпав сухарями.

Отварные творожные шарики

Ингредиенты:

200 г творога, 1 яйцо, 20 г пшеничной муки, 10 г крахмала, 20 г сметаны, 100 г сливочного масла, соль, сахар по вкусу.

Способ приготовления:

В творог добавить яйцо, сметану, пшеничную муку, сахар и крахмал, тщательно перемешать. Из полученной смеси сформовать круглые шарики. Творожные шарики опустить в кипящую подсоленную воду и варить до тех пор, пока они не всплывут.

Готовые изделия откинуть на дуршлаг, затем выложить на блюдо и полить растопленным сливочным маслом.

Подавать к столу можно со сметаной.

Творожные клецки со сметаной

Ингредиенты:

500 г творога, 300 г пшеничной муки, 6 яиц, 40 г сливочного масла, 125 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог протереть через сито, муку просеять, яйца взбить. Из творога, 200 г муки и половины взбитых яиц замесить тесто, затем его тщательно вымесить, постепенно добавляя оставшиеся муку и яйца. Тесто раскатать жгутом и нарезать в виде клецок.

Клецки опустить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Вареные клецки откинуть на дуршлаг, обдать кипятком, уложить в посуду с растопленным сливочным маслом.

При подаче к столу творожные клецки полить сметаной.

Фрикадельки с творогом

Ингредиенты:

1 кг крахмала, 750 мл молока, 300 г сметаны, 500 г творога, 1 яйцо, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Для приготовления начинки творог тщательно растереть деревянной ложкой, добавить яйцо и соль, тщательно перемешать.

В кипящее молоко добавить соль и осторожно, не доводя до кипения, заварить крахмал. Из горячей массы сформовать шарики и нафаршировать их творожной начинкой.

Фрикадельки опустить в кипящую подсоленную воду и варить, пока они не всплывут.

Подавать к столу со сметаной.

Вареники с творогом и капустой

Ингредиенты:

250 г творога, 125 мл молока, 800 г капусты, 1 крупная луковица, 300 г пшеничной муки, 2,5 яйца, 65 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Капусту вымыть, очистить от наружных листьев, вырезать кочерыжку, кочан разрезать на несколько частей, опустить на 20–30 минут в холодную воду, затем промыть. Подготовленную капусту варить в подсоленной воде при слабом кипении в кастрюле с закрытой крышкой до готовности. Отвар слить, капусту отжать и пропустить вместе с творогом через мясорубку.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле, затем добавить к творожно-капустной массе, посолить и тщательно перемешать.

В муку добавить подогретое молоко, яйца и соль, замесить крутое тесто. Раскатать его в пласт и вырезать кружочки диаметром не более 5 см. В центр каждого кружочка выложить подготовленный фарш, после чего их сложить пополам и защипнуть края. Вареники опустить в кипящую подсоленную воду и варить при закрытой крышке до готовности, затем откинуть на дуршлаг.

Перед подачей к столу полить растопленным сливочным маслом.

Вареники с творогом и картофелем

Ингредиенты:

250 г творога, 6–7 картофелин, 1 луковица, 300 г пшеничной муки, 125 мл молока, 3 яйца, 30 мл растительного масла, 65 г сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Картофель вымыть, очистить, отварить, слегка охладить и пропустить через мясорубку вместе с творогом.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле. Творожно-картофельную массу соединить с луком, добавить соль и перец, тщательно перемешать.

В муку добавить подогретое молоко, яйца и соль, замесить крутое тесто. Раскатать его тонким слоем, вырезать кружочки, на середину которых положить подготовленный фарш, затем сложить их пополам и защипнуть края. Вареники опустить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности.

При подаче к столу полить растопленным сливочным маслом.

Картофельные вареники с творогом

Ингредиенты:

6–7 картофелин, 1 яйцо, 40 г пшеничной муки, 100 г творога, 10 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог протереть через сито. Муку просеять. Яйцо взбить. Картофель очистить, вымыть, отварить, слегка охладить, протереть через сито, затем добавить муку, яйцо и соль, все тщательно перемешать.

Подготовленную картофельную массу выложить на стол, посыпанный мукой, раскатать в пласт толщиной не более 5 мм. Из пласта вырезать кружки, на середину которых уложить творог. Кружочки сложить пополам и защипнуть края. Вареники опустить в кипящую подсоленную воду и варить до тех пор, пока они не всплывут. Готовые вареники выложить на блюдо и полить растопленным сливочным маслом.

Омлет с творогом

Ингредиенты:

200 г творога, 8 яиц, 125 мл молока, 60 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с молоком и солью, вылить в сковороду, смазанную маслом, и печь до готовности.

Готовый омлет выложить на тарелку, сверху положить протертый творог, смешанный с желтками. Омлет сложить пополам и полить растопленным сливочным маслом.

Картофель, фаршированный творогом

Ингредиенты:

6 картофелин, 200 г творога, 2 яйца, 20 г пшеничной муки, 50 г брынзы, 25 г сливочного масла, 60 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог смешать с яйцами, пшеничной мукой, солью и натертой брынзой. Картофель очистить, вымыть, разрезать пополам, удалить середину, для устойчивости подрезать нижнюю часть половинок, затем нафаршировать творожной начинкой.

В кастрюле растопить сливочное масло, положить туда фаршированный картофель и нагревать до тех пор, пока картофель не подрумянится. Затем постепенно влить 200 мл воды, накрыть крышкой и тушить до тех пор, пока картофель не станет мягким.

Перед подачей к столу полить сметаной.

Сырники

Ингредиенты:

500 г творога, 125 г пшеничной муки, 0,5 яйца, 40 г сахара, 20 г сливочного масла, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог растереть деревянной ложкой, добавить 100 г муки, яйцо, сахар и соль, тщательно перемешать. Массе придать форму батона диаметром 5–6 см, нарезать поперек на равные кусочки, которые панировать в оставшейся муке, придавая им форму биточков.

Сырники выложить на сковороду, смазанную растопленным сливочным маслом, и обжарить с обеих сторон.

При подаче к столу полить сметаной.

Сырники из творога с тмином

Ингредиенты:

500 г творога, 80 г пшеничной муки, 0,5 яйца, 25 г сливочного масла, 70 г сметаны, тмин, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог протереть. Тмин перебрать, промыть, залить горячей водой и оставить на 1–1,5 часа для набухания. В творог добавить набухший тмин, яйцо, соль, 60 г муки, все тщательно перемешать.

Творожной массе придать форму батона диаметром 6 см, нарезать поперек на равные кусочки, которые панировать в оставшейся муке, придавая им форму биточков. Сырники уложить на сковороду, смазанную растопленным сливочным маслом и обжарить с обеих сторон.

Подавать со сметаной.

Сырники с морковью

Ингредиенты:

500 г творога, 3 крупные моркови, 35 г сливочного масла, 20 г манной крупы, 1 яйцо, 40 г сахара, 170 г пшеничной муки, 50 мл растительного масла.

Способ приготовления:

Творог протереть через сито. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке и припустить со сливочным маслом в небольшом количестве воды, затем всыпать манную крупу и нагревать до тех пор, пока крупа не набухнет. Морковную массу охладить, смешать с творогом, яйцом, сахаром и 130 г муки.

Из подготовленной массы сформовать сырники, запанировать их в оставшейся муке и обжарить в растительном масле.

Подавать можно со сметаной, молочным или сметанным соусом.

Творожные батончики

Ингредиенты:

500 г творога, 600 г муки, 2 яйца, 70 г сахара, 125 г сметаны, 10 г пищевой соды, 150 г маргарина, 40 г сахарной пудры, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог растереть деревянной ложкой, добавить 500 г муки, яйца, сахар, сметану, соду, соль и тщательно перемешать. Полученную массу раскатать в пласт толщиной 1 см, затем нарезать полосками шириной 2 см и длиной 10 см. Полоски обвалять в оставшейся муке и сформовать в виде батончиков.

Батончики обжарить в растопленном маргарине. При подаче к столу посыпать сахарной пудрой.

Котлеты из творога

Ингредиенты:

500 г творога, 5 картофелин, 170 г пшеничной муки, 2 яйца, 40 г растительного масла.

Способ приготовления:

Картофель очистить, вымыть, отварить, пропустить через мясорубку вместе с творогом. Полученную смесь хорошо взбить, добавить яйца, 150 г муки и тщательно перемешать.

Из творожно-картофельной массы сформовать котлеты, панировать их в оставшейся муке и обжарить в растительном масле.

При подаче к столу блюдо можно полить сметаной.

Котлеты из кабачков и творога

Ингредиенты:

1 кг кабачков, 200 г творога, 2 яйца, 40 г пшеничной муки, 30 г зелени петрушки, 200 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Кабачки вымыть, очистить от кожуры, удалить семена, мелко нарезать, посолить и оставить на 5–10 минут. Затем отжать, добавить яйца, муку, протертый творог и мелко нарезанную зелень петрушки, все тщательно перемешать.

Массу набирать в столовую ложку, опускать в разогретое растительное масло и жарить с обеих сторон до образования румяной корочки.

Подавать к столу можно с кислым молоком, смешанным с растертым чесноком, мелко нарезанной зеленью петрушки и солью.

Биточки из творога и рыбы

Ингредиенты:

500 г сухого пресного творога, 500 г трески, 100 г пшеничного хлеба, 170 мл молока, 1 луковица, 125 мл растительного масла, 50 г панировочных сухарей, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Рыбу разделать на филе без кожи и костей, нарезать кусками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и обжарить в небольшом количестве растительного масла. Хлеб размочить в молоке. Творог, рыбу, хлеб и лук пропустить через мясорубку. Полученную смесь посолить, поперчить и тщательно перемешать. Из творожно-рыбной массы сформовать биточки, запанировать их в сухарях, обжарить с обеих сторон в растительном масле и довести до готовности в духовке.

Подавать к столу можно с овощным гарниром.

Зразы из творога с изюмом

Ингредиенты:

500 г творога, 60 г пшеничной муки, 1 яйцо, 45 г сахара, 250 г изюма, 50 г панировочных сухарей, 35 г сливочного масла, 125 г сметаны.

Способ приготовления:

Творог протереть через сито, добавить муку, сахар, яйца и хорошо перемешать. Изюм перебрать, вымыть, залить кипятком и выдержать в течение 30 минут.

Творожную массу разделать на лепешки, на середину которых положить изюм, края лепешек защипнуть. Изделия панировать в сухарях и обжарить на сковороде в растопленном сливочном масле.

Подавать со сметаной.

Оладьи из творога с луком

Ингредиенты:

500 г творога, 2 яичных желтка, 1 белок, 1 луковица, 20 г сахара, 250 г пшеничной муки, 170 г сметаны, 30 мл растительного масла, 125 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог протереть или пропустить через мясорубку, растереть с сахаром и яичными желтками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле. В творожную массу добавить лук, муку, взбитый белок, соль, все тщательно перемешать.

Смесь выкладывать ложкой на горячую сковороду с растопленным сливочным маслом и жарить до образования румяной корочки.

Подавать со сметаной и сахаром.

Оладьи из творога и свеклы

Ингредиенты:

500 г творога, 1–2 свеклы, 1–2 яблока, 250 г муки, 250 мл молока, 2 яйца, 20 г сахара, 40 г сливочного масла, 70 мл растительного масла, 250 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог протереть через сито. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, затем нарезать тонкими ломтиками. Свеклу вымыть, отварить, очистить и натереть на мелкой терке. Затем смешать с мукой, яблоками, творогом, молоком, яйцами, сахаром и солью.

Оладьи жарить на разогретой сковороде в растительном масле. Готовые оладьи полить растопленным сливочным маслом, отдельно подать сметану.

Оладьи из вермишели с творогом

Ингредиенты:

500 г творога, 100 г вермишели, 40 г сахара, 4 яйца, 75 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог растереть деревянной ложкой. Вермишель отварить, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и охладить. Вареную вермишель смешать с творогом, сахаром, солью и яичными желтками. Белки взбить и, помешивая, осторожно ввести в творожную смесь.

Сливочное масло растопить на сковороде. В кипящее масло столовой ложкой выкладывать полученную массу и жарить оладьи с обеих сторон до образования румяной корочки.

Подавать горячими с растопленным сливочным маслом.

Палочки из творога

Ингредиенты:

500 г творога, 500 г сливочного масла, 800 г пшеничной муки, 80 г сахарной пудры, 160 г топленого масла, корица по вкусу.

Способ приготовления:

Творог отжать, добавить размягченное сливочное масло, муку и замесить тесто. Готовое тесто оставить в холодном месте на 2–3 часа, затем раскатать его толстым пластом, разрезать на четырехгранные палочки длиной по 10 см и обжарить на топленом масле.

При подаче к столу палочки посыпать сахарной пудрой, смешанной с корицей.

Творожники с инжиром и орехами

Ингредиенты:

500 г творога, 125 г пшеничной муки, 4 яйца, 60 г сахара, 120 г инжира, 200 г грецких орехов, 60 г сливочного масла, 170 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог пропустить через мясорубку, муку просеять, инжир замочить на 30 минут в горячей воде, затем мелко нарезать. Ядра грецких орехов обжарить без масла и мелко нарубить. Творог соединить с половиной муки, желтками яиц, инжиром и орехами, посолить и тщательно перемешать.

Подготовленную массу разделить на равные части, придать им округлую форму и обвалять в оставшейся муке. Творожники жарить с обеих сторон в сливочном масле до золотистого цвета, затем поместить их в духовку на 5–7 минут.

Подавать в горячем виде со сметаной.

Творожная запеканка с овощами и фруктами

Ингредиенты:

500 г творога, 7–8 яблок, 250 г изюма, 200 г инжира, 10 яиц, 150 г сливочного масла, 125 г сахара, 600 г манной крупы, 3–4 моркови, 250 г шпината, 15 мл растительного масла, 300 г сметаны.

Способ приготовления:

Морковь очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой и тушить до готовности в сливочном масле с добавлением небольшого количества воды. Шпинат вымыть, обсушить, нарезать тонкими полосками, добавить к моркови, тушить в течение 5 минут. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать мелкими кубиками. Инжир выдержать в течение 30 минут в горячей воде, затем мелко нарубить. Яблоки и инжир соединить с овощами и половиной нормы яиц, все тщательно перемешать. Творог протереть, смешать с манной крупой, сахаром, оставшимися яйцами и промытым изюмом. В форму, смазанную маслом, выложить в 4 слоя творожную смесь и фруктово-овощную массу. Верх разровнять, сбрызнуть растительным маслом.

Готовую запеканку подавать со сметаной.

Лепешка из творога с рисом

Ингредиенты:

500 г творога, 200 г риса, 250 г грецких орехов, 60 г молотых пшеничных сухарей, 170 мл сливок, 1 лимон, 3 яйца, 170 мл томатного соуса, 10 г сливочного масла, красный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Рис отварить, смешать с творогом, измельченными орехами, молотыми сухарями и сливками. Из лимона выжать сок, добавить его к творожной массе вместе с яйцами, солью и перцем, все тщательно перемешать.

Полученную смесь выложить на смазанную сливочным маслом сковороду, разровнять и запечь в духовке.

При подаче к столу лепешку разрезать на несколько частей и полить томатным соусом.

Творожный рулет с яйцом

Ингредиенты:

500 г творога, 7 яиц, 125 мл молока, 170 г пшеничной муки, 600 г сахара, 35 г сливочного масла, 125 г изюма, брусничное варенье и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог протереть через сито, смешать с сахаром и изюмом. Муку, молоко, яичные желтки и соль тщательно перемешать, соединить со взбитыми белками. Массу вылить на смазанную сливочным маслом сковороду и запечь в духовке. На готовый омлет выложить творожный фарш, затем свернуть омлет в виде рулета и прогреть в духовке.

При подаче к столу полить брусничным вареньем.

Голубцы с творогом

Ингредиенты:

500 г творога, 900 г капусты, 6 яиц, 100 г жира, 250 г сметаны, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог протереть через сито. Яйца сварить вкрутую, млеко нарубить и смешать с творогом. Капусту вымыть, очистить, удалить кочерыжку и варить в кипящей подсоленной воде в течение 10 минут. Затем капусту вынуть из воды, разобрать на листья, срезая черешки до толщины листа.

На капустные листья выложить подготовленный творожный фарш, сформовать голубцы и обжарить на сковороде в растопленном жире. Затем голубцы переложить на противень, залить сметаной и запечь.

При подаче к столу полить растопленным сливочным маслом.

Баклажаны, фаршированные брынзой и творогом

Ингредиенты:

700 г крупных баклажанов, 500 г творога, 500 г брынзы, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль на половинки, посолить, оставить на 30 минут. Затем слить выделившийся сок, баклажаны запечь в духовке до полуготовности, после чего вынуть из половинок сердцевину. Творог протереть, смешать с брынзой, нафаршировать этой смесью баклажаны. Подготовленные половинки баклажанов выложить в смазанную маслом форму и запечь в духовке.

Долма с творогом и брынзой

Ингредиенты:

300 г виноградных листьев, 500 г творога, 100 г брынзы, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа, 1 яйцо, 40 г сливочного масла, 5 г сахара, 1 лимон, 1 луковица, 30 мл растительного масла, 350 г сметаны.

Способ приготовления:

Виноградные листья вымыть, обдать кипятком, срезать черешки. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле. Творог протереть, смешать с брынзой, яйцом, зеленью и луком. На каждый виноградный лист горкой выложить творожный фарш, листья свернуть конвертом и тушить до готовности с небольшим количеством воды, сливочным маслом и сахаром. Голубцы запечь в духовке до образования румяной корочки.

Подавать к столу со сметаной.

Десерты

Творожная масса

Ингредиенты:

600 г творога, 40 г сливочного масла, 60 г сахара, 50 г сливок или сметаны, 100 г изюма, 50 г цукатов, ванилин на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку, смешать со сливками или сметаной, добавить сахар, соль и сливочное масло, все тщательно перемешать. В готовую творожную массу добавить ванилин, цукаты и изюм.

Марлю прокипятить, отжать. Мокрой марлей, сложенной вдвое, выложить деревянную разборную форму. Положить в форму подготовленную творожную массу и поместить ее под пресс. Для стекания жидкости поставить массу в холодное место на сутки.

Творожная масса с медом

Ингредиенты:

400 г творога, 60 г сахара, 200 г меда, 4 желтка, 80 г сливочного масла, 100 г сливок или сметаны.

Способ приготовления:

Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку.

Желтки растереть с сахаром и медом, добавить размягченное масло, взбить в пышную массу. Творог смешать с полученной массой, тщательно перемешать.

К столу подавать со взбитыми сливками или сметаной.

Творожное суфле с вишневым вареньем

Ингредиенты:

500 г творога, 40 г сливочного масла, 2 яйца, 40 г манной крупы, 40–60 г сахара, 40 г муки, 100 г вишневого варенья.

Способ приготовления:

В манную крупу при постоянном помешивании влить 150 мл воды, поставить на слабый огонь и варить до готовности. Яичные желтки растереть с сахаром. Манную кашу смешать с протертым творогом и яичными желтками, добавить половину предварительно растопленного сливочного масла, тщательно перемешать. Затем осторожно ввести взбитые белки, перемешать. Формочки смазать оставшимся сливочным маслом, посыпать мукой, выложить в них творожную массу. Суфле приготовить на пару или запечь в духовке.

При подаче к столу полить вишневым вареньем.

Творожное суфле с морковью

Ингредиенты:

500 г творога, 4 моркови, 5 яиц, 30 г сливочного масла, 170 г манной крупы, 300 г сметаны, 250 г сахарной пудры.

Способ приготовления:

Морковь очистить, вымыть и отварить на пару. Вареную морковь протереть вместе с творогом, добавить яичные желтки, сахарную пудру и манную крупу, массу тщательно перемешать, затем ввести взбитые белки. Подготовленную смесь выложить в форму, смазанную сливочным маслом, поместить на водяную баню с горячей водой, закрыть крышкой и варить на пару до готовности.

Готовое суфле слегка охладить, выложить на тарелку и разрезать на несколько частей. При подаче к столу полить сметаной.

Творожное суфле с печеньем

Ингредиенты:

500 г творога, 80 г печенья, 60 г сахара, 2 яйца, 80 мл молока, 40 г сливочного масла, 170 г сметаны.

Способ приготовления:

Творог протереть через сито. Печенье измельчить, смешать с сахаром, залить молоком и выдержать в течение 5–10 минут.

Протертый творог соединить с печеньем, желтками и растопленным сливочным маслом, массу хорошо перемешать, затем ввести взбитые белки.

Смесь выложить в форму, смазанную маслом, разровнять поверхность и довести до готовности на пару.

При подаче к столу полить сметаной.

Суфле с курагой и орехами

Ингредиенты:

500 г творога, 40 г манной крупы, 3 яйца, 60 г сахара, 125 мл молока, 250 г кураги, 250 г грецких орехов, 50 г сливочного масла, 170 г сметаны.

Способ приготовления:

Творог протереть через сито. В манную крупу при постоянном помешивании влить 150 мл воды, поставить на слабый огонь и варить до готовности. Творог соединить с манной кашей, добавить желтки, сахар, сливочное масло, хорошо растереть и ввести взбитые яичные белки. Орехи мелко нарубить, курагу перебрать, вымыть и мелко нарезать.

Творожную массу соединить с толчеными орехами и курагой, все тщательно перемешать, выложить в форму, смазанную маслом, и запечь.

При подаче к столу полить сметаной.

Яблочное суфле с творогом

Ингредиенты:

1 кг яблок, 500 г творога, 3 яйца, 1 лимон, 250 г сахара, 350 г грецких орехов, 40 г манной крупы, 50 г сливочного масла, 500 мл фруктового сиропа, 40 г молотых пшеничных сухарей.

Способ приготовления:

С лимона срезать цедру, выжать сок. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать небольшими кусочками и сбрызнуть лимонным соком. Творог протереть, добавить желтки, сахар, лимонную цедру, толченые грецкие орехи и манную крупу, все перемешать, затем ввести взбитые белки.

Смесь выложить в предварительно смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму и запечь в духовке при температуре 180–200 °С.

При подаче к столу полить фруктовым сиропом.

Яблоки, фаршированные творогом и изюмом

Ингредиенты:

150 г творога, 8 яблок, 100 г изюма, 40 г сливочного масла, 40–60 г сахара, 20 г манной крупы, 5 яичных желтков, 250 г сметаны, 20 г сахарной пудры.

Способ приготовления:

Яблоки вымыть, срезать верхушку. Осторожно удалить сердцевину и часть мякоти. Извлеченную мякоть мелко нарезать.

Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку. Изюм вымыть и обсушить. Творог смешать с мякотью яблок, изюмом, сахаром, манной крупой, желтками и растопленным сливочным маслом, все тщательно перемешать. Яблоки нафаршировать творожной массой, выложить на противень и запечь в духовке. При подаче к столу полить сметаной и посыпать сахарной пудрой.

Творожный пудинг

Ингредиенты:

500 г творога, 60 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, 375 г манной крупы, 4 яйца, 50 мл жидкого фруктового сиропа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог протереть, добавить сливочное масло, манную крупу, взбитые белки, соль и сироп, все тщательно перемешать. Подготовленную смесь выложить на смазанную маслом и посыпанную сухарями салфетку, затем салфетку свернуть в виде батона и связать по краям. Салфетку с творожной массой опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 30 минут.

Пудинг на пару

Ингредиенты:

500 г творога, 375 г манной крупы, 60 г сахара, 2 яйца, 60 г изюма, 15 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления:

Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку. Изюм промыть, обсушить. Ванилин растворить в 30 мл горячей воды. Яичные желтки растереть с сахаром. Белки взбить.

В протертый творог ввести яично-сахарную смесь, ванилин и изюм, перемешать, затем ввести яичные белки. Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, варить на водяной бане в течение 20–30 минут.

Пудинг можно подавать с вареньем, сметаной или сладким соусом.

Творожный пудинг с курагой и морковью

Ингредиенты:

500 г нежирного творога, 3 моркови, 100 г кураги, 125 г сахара, 3 яйца, 170 г сметаны, 50 г манной крупы, 25 г сливочного масла.

Способ приготовления:

Морковь очистить, вымыть, отварить и охладить. Творог и морковь протереть через сито или пропустить через мясорубку. Курагу промыть, мелко нарезать, соединить с творожно-морковной массой, добавить манную крупу, яичные желтки и сахар, все перемешать, затем осторожно ввести взбитые белки. Полученную массу выложить в форму, смазанную маслом, и варить до готовности на водяной бане.

Подавать со сметаной.

Пудинг из творога с цукатами

Ингредиенты:

500 г творога, 4 яйца, 125 г сахара, 375 г манной крупы, 100 г цукатов, 80 г изюма, апельсиновая цедра, 60 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог протереть через сито, добавить яичные желтки, сахар, цедру, манную крупу и растопленное масло, все тщательно перемешать и взбить.

В творожную массу добавить промытые изюм, цукаты и взбитые яичные белки. Выложить полученную смесь в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, затем запечь в духовке.

Подавать можно с фруктовым сиропом или вареньем.

Десерт из малины и творога

Ингредиенты:

500 г малины, 500 г творога, 50 г кокосовой стружки, 100 г сахара, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления:

Творог пропустить через мясорубку, смешать с сахаром и ванилином, тщательно растереть. Малину перебрать, вымыть и обсушить. С помощью кондитерского шприца выложить творожную массу в креманки, сверху украсить малиной.

При подаче к столу посыпать кокосовой стружкой.

Бабка с творогом

Ингредиенты:

500 г творога, 300 г черствого пшеничного хлеба, 80 г изюма, 125 мл молока, 40 г сухарей, 60 г сахара, 2 яйца, 40 г сливочного масла или маргарина.

Способ приготовления:

Хлеб нарезать ломтиками. Творог пропустить через мясорубку или протереть через сито, добавить сахар, 1 яйцо и промытый изюм. Молоко смешать с оставшимся яйцом, обмакнуть в эту смесь одну сторону ломтиков хлеба.

Хлеб выложить в один слой смоченной стороной на сковороду, смазанную сливочным маслом или маргарином и посыпанную сухарями, на него положить творожную смесь. Поверх творожной смеси выложить еще один слой ломтиков хлеба смоченной стороной кверху. Запечь в духовке до готовности.

Запеченная творожная бабка

Ингредиенты:

500 г творога, 4 яйца, 40 г сахара, 170 г изюма, 25 г сливочного масла, 40 г молотых пшеничных сухарей, ванилин на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог пропустить через мясорубку. Желтки растереть с сахаром и ванилином. Творог соединить с яичной смесью, промытым изюмом и солью, все тщательно перемешать. В полученную массу аккуратно ввести взбитые яичные белки.

Творожную массу выложить в форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями, запечь в духовке.

Бабка из творога с миндалем

Ингредиенты:

500 г творога, 60 г сливочного масла, 170 г сахара, 125 г миндаля, 4 яйца, ванилин на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог пропустить через мясорубку, миндаль мелко нарубить. Подготовленный творог соединить с миндалем, 50 г растопленного сливочного масла, ванилином, солью и растертыми с сахаром яичными желтками. Все тщательно перемешать, в полученную массу осторожно ввести взбитые яичные белки.

Форму смазать маслом, выложить в нее творожную массу и запечь бабку в духовке.

Бабка из творога и риса

Ингредиенты:

500 г творога, 175 г риса, 50 г сливочного масла, 5 яиц, 80 г изюма, 40 г сахара, 350 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог растереть деревянной ложкой, добавить яичные желтки, растертые с сахаром, 30 г размягченного сливочного масла, промытый изюм, соль, все тщательно перемешать.

Рис перебрать, промыть, залить 300 мл воды, варить до готовности, слегка охладить и смешать с творожной массой. Белки хорошо взбить и осторожно ввести в творожную массу. Подготовленную смесь выложить в форму, предварительно смазанную сливочным маслом, и запечь.

Готовую бабку разрезать на порционные куски и подать со сметаной.

Творожная бабка с корицей

Ингредиенты:

500 г творога, 375 г сахара, 40 г изюма, 5 г корицы, 4 яйца, 30 г сливочного масла, 10 мл растительного масла, 25 г молотых пшеничных сухарей, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку. Желтки растереть с сахаром и смешать с творогом. Изюм тщательно промыть, обсушить, добавить к творожной массе.

Подготовленную смесь посолить, добавить корицу, все тщательно перемешать, затем соединить со взбитыми белками.

Форму смазать сливочным маслом, посыпать молотыми сухарями, выложить в нее творожную массу, поверхность разровнять, сбрызнуть растительным маслом. Бабку запечь в духовке.

Бабка со сметаной

Ингредиенты:

500 г творога, 500 г сметаны, 3 яйца, 375 г сахара, 150 г ржаного хлеба.

Способ приготовления:

Творог пропустить через мясорубку. С хлеба срезать корку и нарезать небольшими кубиками. Творог соединить со сметаной и яичными желтками, растертыми с сахаром и хлебом. Белки взбить и осторожно перемешать с подготовленной массой. Форму смазать маслом, выложить в нее приготовленную смесь. Бабку запечь в духовке.

Творожный десерт с арбузом и виноградом

Ингредиенты:

300 г арбуза, 200 г винограда без косточек, 500 г творога, 100 г сахара, 50 г жидкого меда, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления:

Творог пропустить через мясорубку, смешать с сахаром и ванилином. Арбуз вымыть, срезать корку, удалить косточки и нарезать кубиками. Виноград вымыть, обсушить, снять ягоды с кистей. Творог выложить с помощью кондитерского шприца в креманки, сверху украсить виноградом и арбузом.

При подаче к столу полить жидким медом.

Творожный десерт с грушами

Ингредиенты:

4 крупные груши, 500 г творога, 250 г сметаны, ванилин на кончике ножа, 50 г брусничного джема, 150 г сахара, 100 г горького шоколада.

Способ приготовления:

Творог пропустить через мясорубку, добавить сметану, сахар и ванилин, тщательно перемешать. Груши вымыть, разрезать вдоль пополам, удалить сердцевину с частью мякоти, затем нафаршировать брусничным вареньем. Творожную массу выложить на блюдо, на нее положить подготовленные груши.

При подаче к столу полить растопленным горьким шоколадом.

Десерт с земляникой

Ингредиенты:

500 г творога, 300 г земляники, 250 г сметаны, 100 г темного шоколада, 1 лайм, 100 г сахара.

Способ приготовления:

Землянику перебрать, вымыть, обсушить. Творог пропустить через мясорубку, добавить сметану, сок лайма и сахар, тщательно перемешать. Творожную массу аккуратно перемешать с земляникой, выложить в креманки, посыпать натертым на крупной терке шоколадом.

При подаче к столу края креманок можно украсить дольками лайма.

Десерт из творога с черникой

Ингредиенты:

500 г творога, 200 мл сгущенного молока, 200 г черники, 100 г темного шоколада.

Способ приготовления:

Творог пропустить через мясорубку, смешать со сгущенным молоком. Творожную массу выложить в креманки. Чернику перебрать, вымыть, обсушить и выложить поверх творога.

При подаче к столу посыпать темным шоколадом, натертым на крупной терке.

Десерт «Хризантемы»

Ингредиенты:

500 г творога, 150 г сахара, 50 г кокосовой стружки, 200 г крупных кукурузных хлопьев, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления:

Творог пропустить через мясорубку, смешать с сахаром и ванилином. Из творожной массы сформовать небольшие шарики. С помощью кукурузных хлопьев сделать лепестки, выложив их в несколько рядов по диаметру шариков.

Изделия выложить на плоское блюдо, посыпать кокосовой стружкой.

Творожный десерт с яблоками и корицей

Ингредиенты:

500 г яблок, 1 лимон, 500 г творога, 200 г сметаны, корица на кончике ножа, 100 г сахара.

Способ приготовления:

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать дольками и сбрызнуть лимонным соком. Творог пропустить через мясорубку или протереть через сито, добавить сахар и корицу, тщательно перемешать. Яблоки выложить на плоское блюдо, поверх выложить творожную массу.

Десерт «Ледяная сказка»

Ингредиенты:

500 г творога, 300 г пломбира, 100 г клубники, 200 г сахара, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления:

Творог пропустить через мясорубку, смешать с сахаром и ванилином. Творожную массу с помощью кондитерского шприца выложить в креманки. Из пломбира сделать шарики и выложить их поверх творога. Клубнику перебрать, вымыть, обсушить, разрезать на четвертинки и поместить в креманки.

При подаче к столу края креманок можно украсить целыми ягодам клубники.

Десерт из творога с бананами

Ингредиенты:

500 г творога, 250 г сметаны, 3 банана, 150 г сахара, 100 г темного шоколада, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления:

Творог пропустить через мясорубку вместе с бананами, добавить сметану, сахар и ванилин, тщательно перемешать. Шоколад натереть на крупной терке. Творожную массу с помощью кондитерского шприца выложить в креманки.

При подаче к столу украсить десерт шоколадом.

Творожный десерт с орехами

Ингредиенты:

500 г творога, 250 г сметаны, 20 г лимонной цедры, 150 г сахара, ванилин на кончике ножа, 200 г орехов кешью, 2–3 веточки мяты.

Способ приготовления:

Творог пропустить через мясорубку, смешать со сметаной, ванилином, сахаром и мелко нарубленной лимонной цедрой. Орехи кешью измельчить. Творожную массу выложить в креманки и посыпать орехами.

При подаче к столу украсить листочками мяты.